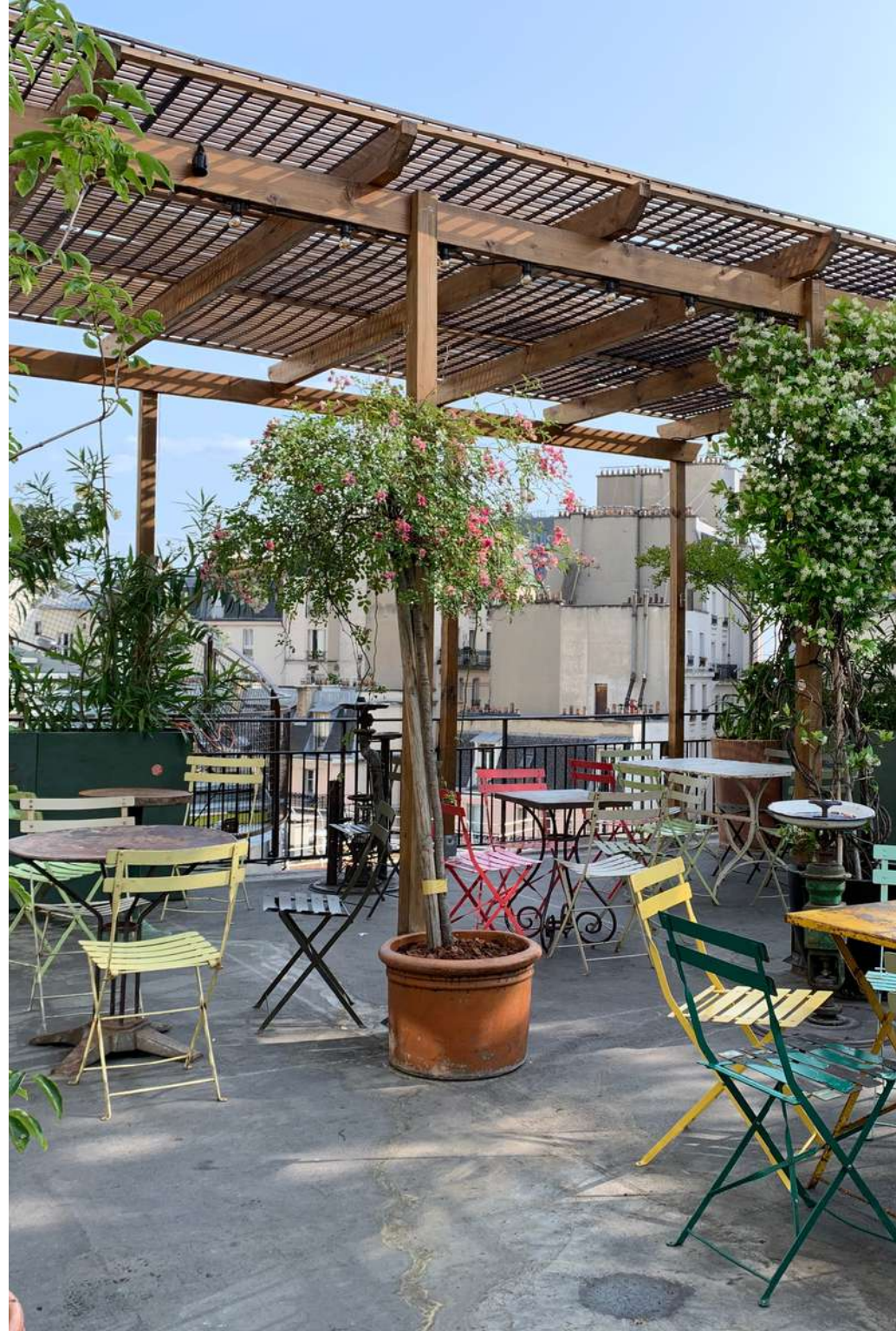


CHARTRE RSE

Consciente de l'importance d'intégrer
le développement durable
au cœur de ses évènements,
La Bellevilloise est en cours de certification :

"ISO 20121 – EVÈNEMENTS RESPONSABLES"

LA
BELLEVILLOISE





UN HÉRITAGE HISTORIQUE À PROTÉGER

En janvier 1877, aux lendemains de la Commune, dans les XIXe et XXe arrondissements de Paris encore meurtris par la répression, une vingtaine d'ouvriers fondent **la troisième coopérative de Belleville**, un petit dépôt d'épicerie ouvert deux soirs par semaine où, à tour de rôle, après leur journée de travail, les ouvriers assurent la vente.

A la veille de la Grande Guerre, forte de ses 9000 sociétaires, La Bellevilloise a pris de l'ampleur pour devenir la **première coopérative du pays** et faire figure de modèle. Dans « **La maison du Peuple de la Bellevilloise** », on expérimente au rez-de-chaussée, suivant les principes de Joseph Proudhon, les prémices de ce qu'on appelle aujourd'hui le commerce équitable, avec des **échanges directs « du producteur au consommateur »**.

En plus de jouer un rôle de premier plan dans la vie économique de la capitale, La Bellevilloise offre aux gens modestes un accès à une vie politique et culturelle. **Jean Jaurès tient régulièrement des rassemblements politiques** au 1er étage du bâtiment, La Bellevilloise crée et subventionne de projets artistiques et culturels jusqu'à être qualifiée de « forteresse culturelle ».

Cette **vision humaniste et progressiste** perdue aujourd'hui à travers l'accomplissement d'objectifs forts : valorisation des idées, favorisation du débat, programmation culturelle quotidienne, engagement pour l'environnement, respect de nos salariés et partenariats responsables.



UNE PROGRAMMATION PLURIDISCIPLINAIRE OUVERTE À TOUS

Le renouveau de La Bellevilloise s'est opéré dans le respect de son histoire si singulière.

La programmation artistique et culturelle se veut variée et s'adresse à tous les publics.

Lieu incontournable de la vie parisienne, elle accueille chaque week-end des soirées aux ambiances hétéroclites où tout le monde se respecte et où chacun peut pleinement apprécier sa soirée.

De nombreux organisateurs investissent régulièrement les espaces pour y proposer des événements divers : des bals, des expositions, des salons, des marchés, des rencontres, ...

A ce type de rencontres s'ajoutent également des conférences qui contribuent à faire de ce lieu un espace d'échanges et de débats.

PLUS DE
500
ÉVÉNEMENTS
ACCUEILLIS EN 2022
DONT PRÈS DE **200**
ÉVÉNEMENTS
GRATUITS





DES ACTIONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

CONTRIBUER À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Des poubelles de tri sélectif sont mises en place sur tous nos bars, et sur chacun de nos événements, privés et publics.

Une grande partie de notre mobilier est de seconde main afin de favoriser le réemploi.

DÉVELOPPER LA BIODIVERSITÉ

Les plantes sont nombreuses et chouchoutées à La Bellevilloise. Elles sont traitées avec de l'engrais biologique.

FAIRE DISPARAITRE LE PLASTIQUE

Nos traiteurs et notre équipe cuisine limitent au maximum leur utilisation de vaisselle jetable.

Des sources d'eau micro filtrée ont été installées sur nos bars afin de limiter l'utilisation de bouteilles d'eau minérale.

Les pailles biodégradables ne sont fournies que sur demande.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Notre équipe commerciale s'efforce de proposer des formules de restauration adaptées à chaque demande, afin de proposer la juste quantité.

Personnel et clients sont encouragés à repartir avec les restes afin de limiter le gaspillage.

DES TRAITEURS ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION ÉCO-RESPONSABLE

CHUTNEY & CO

Depuis 2015, La Bellevilloise et Chutney & Co sont associés dans le but d'accompagner vos projets traiteur. Ce partenariat est né de nos valeurs communes : convivialité, générosité, passion des bons produits et choix raisonnés.

ACHATS RAISONNÉS

Chutney utilise des produits issus de circuits courts, du commerce équitable (sucre, quinoa, boulghour...) et de l'agriculture biologique (pains, pâtisseries et produits laitiers). Il travaille également avec des produits porteurs de labels et certifications (Label Rouge, MSC/ASC, ...).

FLUX TENDU

Les commandes sont préparées à la demande et en flux tendu afin de réduire les pertes en matières premières.

TRI SÉLECTIF

Un tri sélectif complet est effectué à la fin de chaque événement.

OBJECTIF ZÉRO PLASTIQUE

Chutney utilise principalement de la vaisselle non jetable. L'art de la table est élaboré à partir de matériaux naturels, biodégradables et recyclables (assiettes en pulpe de canne à sucre, couverts et plateaux en bambou, ...). Les bouteilles en verre sont consignées puis collectées tout comme les capsules de café.

TRANSPORTS PLUS PROPRES

Les marchandises sont transportées grâce à des véhicules hybrides aux normes anti pollution Euro 6.





DES TRAITEURS ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION ÉCO-RESPONSABLE

TERRES TRAITEUR

Terres Traiteur est né d'une envie d'associer la gourmandise du métier de traiteur aux impératifs d'éco-responsabilité, aujourd'hui essentiels dans l'organisation d'évènements.

UN TRAITEUR FLEXITARIEN

La cuisine de Terres Traiteur fait la part belle au végétal en s'appuyant sur le concept de flexitarisme. L'objectif : consommer moins de protéines animales mais de meilleure qualité d'un point de vue gustatif et environnemental.

DES PRODUITS SOURCÉS

Terres Traiteur utilisent des produits locaux de saison et permet de mettre en avant la région francilienne et son terroir gastronomique.

Les fruits, légumes et matières sèches sont issus de l'agriculture biologique pour la préservation de la planète et de la biodiversité.

Les poissons et crustacés sont issus de la pêche durable certifiée MSC.

UNE LOGIQUE ANTI-GASPI

Les produits non consommés, dont la chaîne du froid n'a pas été rompue, sont redistribués auprès d'associations caritatives.

UNE POLITIQUE ZÉRO PLASTIQUE

Art de la table, matériel, supports de présentation et contenants non jetables : tous sont compostables ou issus de matériaux recyclés.



LE BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS AU COEUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS

ÉVOLUTION INTERNE

La Belvilloise privilégie l'évolution interne de ses collaborateurs. La plupart des employés qui occupent des postes clés au sein de l'entreprise ont démarré il y a quelques années en tant que juniors ou stagiaires.

ÉGALITÉ HOMME / FEMME

La Belvilloise a à cœur de travailler la déconstruction des stéréotypes de genre. Nous comptons au sein de nos équipes de nombreuses femmes qui occupent des postes de métiers techniques et/ou à responsabilité.

FORMATION INTERNE

La Belvilloise accueille régulièrement des stagiaires et des étudiants en contrat de professionnalisation sur tous les pôles.

CULTURE D'ENTREPRISE

Les salariés peuvent profiter d'un accès gratuit à tous les événements publics. Des tarifs préférentiels leur sont aussi réservés pour les offres bar et restauration.

FORFAIT MOBILITÉ DURABLE

Afin de promouvoir des moyens de transports plus écologiques pour les trajets domicile-travail, La Belvilloise a mis en place un forfait mobilité durable applicable à tous les salariés privilégiant des modes de transports dits "à mobilité douce" : vélos, covoiturage, trottinettes, ...





ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



**SOYEZ LES PROCHAINS À ORGANISER VOTRE ÉVÈNEMENT
À LA BELLEVILLOISE, CONTACTEZ-NOUS :**

Service location/privatisation

[Site internet](#)
01 53 27 35 75

Juliette Huguet
juliette@labellevilloise.com
06 52 14 73 61

Manon Bétus

manon.betus@labellevilloise.com
07 84 76 64 13

Camille Bonnier

camille@labellevilloise.com
07 67 79 37 41